

A horvát konyha ízei

Kagylósaláta

Hozzávalók: 2 kg különböző kagyló, 2 citrom, 1 dl olívaolaj, 20 dkg bab, só, bors, petrezselyem zöldje.

A megmosott kagylókat egy víz nélküli tálba tesszük, lefedjük, és tűzhelyre rakjuk. Amikor kinyílnak, kiszedjük belőlük a húst, és azt borssal, olívaolajjal, citromlével ízesítjük, hozzáadjuk a már megfőtt babot, az apróra vágott petrezselymet. Jól összekeverjük és hidegen tálaljuk.

Bárányleves

Hozzávalók: 40 dkg bárányhús (borda, nyak, belsőség), 5 dkg étolaj, 1 fej hagyma, 1 petrezselyemgyökér, 1 sárgarépa, 3 dkg zeller, kevés paradicsomlé, 1/2 babérlevél, 1 evőkanál liszt, 1 dl tejföl, 1 tojássárgája, 1 citrom leve, 1 csokor petrezselyem zöldje, 1,5 l víz, őrölt pirospaprika, só, bors.

A húst kockákra daraboljuk. A gyökeres zöldséget megtisztítjuk, és ugyancsak kockákra vágjuk. A hagymát az olajban megpirítjuk, majd hozzáadjuk a húst és a zöldségeket. Addig pároljuk, amíg zsírája nem sül, majd hozzáadjuk a pirospaprikát, a babérlevelet, a paradicsomlevet, a sót, és felöntjük vízzel. Amikor megpuhult, a levest levesszük a tűzről és belekeverjük a tejfölből, lisztből és a tojássárgájából készült habarást. Ízlés szerint adjunk hozzá sót, borsot és citrom levét. A levest többet már ne főzzük. A végén szórjuk meg petrezselyem zöldjével.

Rákleves

Hozzávalók: 1 kisebb languszta (vagy 1 kg languszta-rák), 2 csomó zöldség, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál pirospaprika, 2 babérlevél, egész bors, 1 citrom, 1 l fehér bor, 1 dl konyak, 3 l tiszta hal lé, 10 dkg rizs, 10 dkg teavaj, 2 dl tejföl, 1 pohár gin, só.

A zöldséget szeletekre vágjuk, és vajban arany-sárgára pirítjuk. Hozzáadjuk a languszta húsát, az összezúzott csontjait és addig pároljuk, amíg a víz elpárolog. Ezután hozzáöntjük a konyakot, meggyújtjuk, és fehér borral eloltjuk. Felöntjük a hal lével, majd hozzáadjuk a babérlevelet, a pirospaprikát, az egész borsot, a sót, a citrom levét és lassú lángon 2-3 óráig főzzük. Közben a rizst a szétfővésig főzzük. A levest leszűrjük, átpasszírozzuk és beletesszük a rizst. Az egészet visszatesszük a lángra és belekeverjük a gínt és a tejfölt. A levesnek legyen meg a kívánt sűrűsége, ha szükséges kétszer is leszűrhetjük. Köretként a languszta húsával tálaljuk.

Dalmát fatányéros

Hozzávalók: dalmát szárított sonka (ún. „*prsut*”), Pag szigeti sajt, ecetes gyöngyhagyma, fekete olívaolajban, paradicsom.

Amikor a fatányéron megpillantjuk az ízlésesen egymás mellé sorjázott szárított sonkaszeleteket, a kockára vágott Pag szigeti sajtot, valamint az apró, ecetes gyöngyhagymákat, a fekete olívaolajokat, továbbá néhány szelet paradicsomot, tévedés kizárva, ez a dalmát fatányéros. A hozzávalók megtalálhatók Horvátország piacain, de másutt is, s éppen ezért a fatányéros bárhol felszolgálható. Eredeti azonban csak abban az esetben lesz, ha megtalálható rajta az igazi dalmát szárított sonka („*prsut*”), melynek jellemzői a sötétebb pirosas szín és a szokásosnál valamivel keményebb, kellemesen pikáns ízű sonkahús.

Mandulás pizstrángok

Hozzávalók: 4 pizstráng, 4 dkg vaj, 4 dkg hámozott mandula, 2 citrom, só, bors, egy kevés étolaj.

A pizstrángokat megtisztítjuk, megmossuk, és jól áttöröljük. Nagyobb méretű serpenyőben felmelegítjük a vajat és az étolajat, majd közepes lángon megpirítjuk a pizstrángokat. Ne nyúljunk hozzá sem a fakanállal, sem a villával, hanem időnként rázzuk meg a serpenyőt. 10 perc elteltével óvatosan megfordítjuk és a másik oldalukon még 10 percig sütjük. Sózzuk, borsozzuk, és citromlével lecsöpögtetjük. Kivesszük, és felmelegített tálra tesszük. A maradék zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott mandulát, és a pizstrángokra szórjuk.

Halebinjei mézes sütemény

Hozzávalók: 25 dkg méz, 25 dkg cukor, 50-60 dkg finomliszt, 20 db egész dió 2-3 evőkanál vaj, 1 kiskanál szóda-bikarbóna, 1 kis csomag őrölt fahéj, szegfűszeg.

A mézet, a cukrot, a vajat, a fahéjat, a szóda-bikarbónát, a szegfűszeget legalább fél órát keverjük, hogy habos masszát kapjunk. Fokozatosan adagoljuk hozzá a lisztet és 1 órát állni hagyjuk. Gombócokat formálunk és zsiradékkal megkent és liszttel megszórt tepsibe tesszük. A gombócokat vajjal vagy felvert tojással megkenjük, és dióbéllal díszítjük. Ügyeljünk, hogy a gombócok megfelelő távolságra kerüljenek, mivel a sütés alatt megduzzadnak. 20 perc elteltével a sütemények szép világosbarna vagy sárga színt kapnak.